

SABORES DA ÁSIA

Preço por Adulto: 35€ | Preço por Criança até 12 anos: 17€ | À La Carte também disponível.
Pré-reserva a sua mesa. Contate o nº 351 (Restaurante) ou nº 9 (Receção).



MENU

SALADAS

Alface, tomate, pimentos, pepino, cebola roxa e milho doce
(Molhos base: vinagrete, molho cocktail, mostarda e mel, iogurte, césar)

Salada Ajinomoto – Couve roxa, maçã, cenoura ralada, limão, cebolinho, azeite, rúcula e sésamo

Salada de Pepino Thai – Leve, refrescante e cheia de sabor

Salada de Coco Fresco – Uma delícia tropical

Salada de Goma Wakame e Pepino – Com sésamo para um crocante perfeito

TÁBUA SORTIDA DE QUEIJOS E ENCHIDOS

SALGADOS

Rolinhos Primavera – Crocantes e dourados

Chips de Camarão – Leves, arejados e irresistíveis

Chamuças de Legumes – Crocantes e deliciosas

DO MAR

Salmão corado com Couve Pak Choi – Servido com molho teriyaki e gengibre

MOLHOS E CONDIMENTOS

Sriracha, agridoce, teriyaki

ACOMPANHAMENTOS

Arroz frito Yangzhou – Aromático e cheio de sabor

Legumes Asiáticos Salteados – Crocantes e leves

Caril Verde de Legumes – Aromático e cremoso

Batatas fritas

SOBREMESAS

Namelaka de Chocolate e Doce de Leite – Uma mousse sedosa e rica

Crème Brûlée de Coco e Erva Príncipe – Com um toque de manjericão

Choux à La Crème ao Estilo Japonês – Leve, arejado e delicioso

Banana Caramelizada – Doce e irresistível

Panna Cotta de Lima e Coco – Refrescante e cremosa

Seleção de Fruta Laminada – Fresca e leve

SOPAS

Creme de Legumes – Reconfortante e cremoso

Sopa Tom Kha Gai – Sopa clássica tailandesa de coco, frango e erva príncipe

DA TERRA

Porco Agri doce – O equilíbrio perfeito entre o doce e o salgado

SHOWCOOKING

Espetadas de Frango Satay – Suculentas e grelhadas

Teppan de Salmão e Camarão – Preparados com couve, cogumelos e milho

POKE BAR

Crie o poke bowl com:

Base: Arroz de sushi

Proteínas: Salmão, tofu ou atum marinado

Coberturas: Alga wakame, pepino, legumes fatiados, edamame, pimentos, abacate, couve roxa, cebolinho, cebolas crocantes, sésamo, manga, kiwi, ananás, alga nori

Molhos: Teriyaki, maionese de amendoim, maionese picante, molho de soja

NOTA IMPORTANTE: Se tiver uma alergia alimentar, pergunte à nossa equipa sobre os ingredientes de cada prato. Nas nossas cozinhas temos procedimentos para o manuseamento dos alimentos de forma a garantir a segurança dos nossos consumidores, no entanto não podemos garantir em absoluto que os produtos não tenham entrado em contacto com outros alergénios que não fazem parte da sua composição normal. Seja por contaminação cruzada ou omissão de terceiros. A dose de todos os espiritos e licores é de 5 cl por porção. Todos os preços são em euros (€). IVA incluído nas taxas legais. Em produtos de take away (caixas e sacos) são aplicadas as taxas em vigor. Nenhum prato ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou se não for consumido. Temos livro de reclamações.